

NEW ARRIVAL

ワイン輸入歴 40 年の弊社が厳選した

こだわりの BORDEAUX

偉大なヴィンテージとして注目を浴びる 2016 年が
魅力的な価格で楽しめます



シャトー フラン マグニユス 2016 **NEW**
Château Francs Magnus

200c/s 限り

畑面積は 13ha、石灰岩の高台に位置しています。収穫した葡萄は厳しく選別した後、果実味を最大限に保つため、葡萄は破碎せずに発酵タンクに入れます。発酵中、試飲しながらワインの状態に合わせて、ルモンタージュとピジャージュを行います。熟成は全体の 70%がタンク、30%は 1 回使用した樽で行います。ワインはそのヴィンテージの気候や特徴を見極め、それに合わせて畑での作業、セラーでの醸造および熟成を行っています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/A.O.C. ボルドー シュペリユール

葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ フラン 10%

熟成：全体の 70%がタンク、30%は樽で熟成

品番：FC-933/JAN：4935919319331/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



グラヴで長い歴史を持つシャトーのひとつ
力強さがありつつ、しなやかなタンニンで、見事なバランスを持つ 1 本

シャトー ド レスピド メーヌ ボネ 2016 **NEW**
Château de Respide Maine Bonnet

70c/s 限り

グラヴで最も古いシャトーのひとつです。1952 年に現在のオーナー、ピエール ボネの父が所有者となりました。1990 年より孫のフランク ボネが運営を任されています。土壌は粘土砂利質です。収穫した葡萄は発酵タンクに入れ 3 週間、発酵および醸しを行います。熟成はオーク樽で 18 ヶ月行います。輝きのある赤、口当たりは非常にフルーティで味わい深く、しっかりとした骨格があり、同時に非常にしなやかで洗練されています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. グラヴ

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン

熟成：オーク樽で 18 ヶ月

品番：FC-931/JAN：4935919319317/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

リブルヌ-モンターニュで50年以上続く醸造学校が所有
丸みがあり、目の詰まった果実味が楽しめます



ガイア ド グラン バリル **NEW**

Gaia de Grand Baril

葡萄畑はリブルヌ-モンターニュの醸造学校が所有しており、この学校で学ぶ生徒達がプロの指導を受けながら造っているワインです。オーガニック栽培を実践しており、葡萄の平均樹齢は30年です。コンクリートタンクで12ヶ月熟成させています。カシスを思わせる黒い果実のアロマとスパイスの要素がうまく混ざり合っています。丸みがありたっぷりとした口当たりがあります。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. モンターニュ サンテミリオン
葡萄品種：メルロ 熟成：タンクで12ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ



【2016VT】品番：FC-929/JAN：4935919319294/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

【2015VT】品番：FC-930/JAN：4935919319300/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

数多くの著名なシャトーのコンサルティングを行う、ヴァンサン デュブッシュが手掛けています
10年の熟成を経て、飲み頃を迎えています



シャトー トゥール デュ ムーラン 2012 **NEW**

Château Tour du Moulin

70c/s 限り

フロンサックに数世代続くデュブッシュ家が所有するシャトーです。ヴァンサン デュブッシュは数多くの著名シャトーのコンサルティングを行っており、彼のワインに対する情熱はこのシャトー トゥール デュ ムーランにも向けられています。7haの葡萄畑は粘土石灰質土壌の高台に広がっています。葡萄の平均樹齢は30年です。栽培は環境を尊重したリュット レゾネを採用しています。たとえば、畑の害虫には天敵となる益虫を放すことで数をコントロールしています。このように自然のバランスを保つことを目指しています。伝統的な方法で醸造を行い、熟成は100%フレンチオーク樽で行っています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック
葡萄品種：メルロ、カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニヨン
熟成：オーク樽で熟成

品番：FC-932/JAN：4935919319324/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

クロワ ムートンなどを所有するジャン フィリップ ジャヌックスが
2014年から手掛ける、注目のシャトー



シャトー キャップ サン ジョルジュ 2015 **NEW**

Château Cap Saint George

35c/s 限り

クロワ ムートンをはじめボルドーの様々なシャトーを所有する新進気鋭の醸造家、ジャン フィリップ ジャヌックスが2014年から所有しています。畑面積は19ha、栽植密度は5500~6600本/ha、平均樹齢は30年です。土壌は粘土とチョーク、全体の12haが南向き、残りの7haが南西向きです。収穫した葡萄は破砕せずに発酵タンクに入れます。発酵は28度に温度コントロールしながら25日から30日間、発酵中1日に1度のルモンタージュを行います。一部を新樽、残りは古い樽に入れ約16ヶ月熟成させます。ブラックベリーや樽熟成による甘いバニラのアロマがバランスよく混ざり合っています。ポリフェノールのある口当たり、しっかりとした骨格、タンニンが全体を支えています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. サンジョルジュ サンテミリオン
葡萄品種：メルロ主体、カベルネ フラン
熟成：樽で約16ヶ月

品番：FC-934/JAN：4935919319348/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)